

Istridye Mantari Corbasi

Malzemeler

1.5 yemek kasigi un (2,5 yemek kasigi kullandim)
yarim fincan sivi yag
cok kucukse 7-8 adet, buyukse 3 adet istrye mantari (5-6 adet buyuk boy kullandim)
2 dis sarimisak
1 fincan sirke
1 cay kasigi toz kirmizi biber
1 yemek kasigi tereyag
2 su bardagi et suyu (2 su bardagi et suyu + 3 su bardagi su kullandim)

Yapilisi

oncelikle istrye mantarlarinin sapi kesilip atilir ve geri kalani kucuk kupler halinde dogranir. Bir tencereye sivi yagi alinip isitilir, un eklenir ve hafif rengini degistirip kokusu cikana kadar kavrulur, et suyu eklenir. Kaynayinca dogranan mantarlar eklenir ve yumusayana kadar haslanir. Gerekirse kivamini ayarlamak icin sicak su eklenir. Tuzu ayarlanip ocak kapatilir. Bir tavada tereyagi eritilir ve kirmizi biberi ekleyerek, ocaktan alinir. Sarimsaklar bir miktar tuzla ezilir ve sirkeyle karistirilir. Corba kaselelere paylastirilir; uzerine kirmizi biberli yag gezdirilir. En son olarak sarimsakli sostan eklenerek servis yapilir.ellerimize saglik